



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SULTAN AZİZ MUHALLEBİSİ

- 1 büyük fincan pirinç unu
- 1/2 fincan nişasta
- 1 fincan hindistancevizi
- 7 su bardağı süt
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı kuru üzüm
- 1 tutam tuz
- 1 fincan dövülmüş tuzsuz badem
- 1 fincan portakal kabuğu rendesi

Süt, portakal kabuğu rendesi, şeker ve tuzu bir tencerede karıştırarak pişirin. Pirinç unu ve nişastayı karıştırıp, bir bardak suyu azar azar döküp, bu karışıma yedirin. Kaynamakta olan sütlü karışıma nişasta ve pirinç ununu ilâve edip, karıştırın. Karışım koyulaşınca içine hindistancevizi, kuru üzüm ve bademleri katın. Ateşten alıp, kâselere boşaltın.
